

## ИЗВЕШТАЈ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ - ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК

Састав Комисије за избор у звање - истраживач сарадник: име и презиме, звање, назив научне области, датум именовања Комисије
др Биљана Пајин, редовни професор, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, научна област: Биотехничке науке, Прехрамбено инжењерство, председник
др Ивана Лончаревић, доцент, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, научна област: Биотехничке науке, Прехрамбено инжењерство, члан
др Јелена Томић, виши научни сарадник, Научни институт за прехрамбене технологије Нови Сад, научна област: Биотехничке науке, Прехрамбено инжењерство, члан
Датум именовања комисије: 19.09.2024.
Име, име једног родитеља, презиме (кандидата)
Милица Владо Стожинић
Датум, место и држава рођења
15.01.1998.
Универзитет, факултет, студијски програм основних академских студија
Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Фармацеутско инжењерство
Година уписа, завршетка основних академских студија и просечна оцена
2017-2021. године, 8,80 (осам и 80/100)
Универзитет, факултет, студијски програм мастер академских студија
Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Инжењерство за угљенохидратну храну
Година уписа, завршетка мастер академских студија и просечна оцена
2021-2022. године, 9,80 (девет и 80/100)
Универзитет, факултет, студијски програм докторских студија
Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Прехрамбено инжењерство
Година уписа докторских студија
2022. година
Тренутно звање и датум избора
Истраживач-приправник, 03.02.2023.
Наслов одобрене теме докторске дисертације
Протеини анималног порекла као замењивачи масти и додатни извори протеина у какао крем производима
Састав Комисије за оцену подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације

1. Др Биљана Пајин, редовни професор, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, председник комисије; ужа научна област: прехранбено инжењерство
2. Др Бранислав Шојић, доцент, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, члан комисије; ужа научна област: прехранбено инжењерство
3. Др Љиљана Поповић, редовни професор, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, члан комисије; ужа научна област: технолошко инжењерске хемије
4. Др Ђурђица Ачкар, редовни професор, Свеучилиште у Осијеку, Прехранбено-технолошки факултет Осијек, члан комисије; ужа научна област: прехранбено инжењерство

Датум доношења одлуке о оцени подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације усвојене на Сенату Универзитета

18.07.2024. године

Списак научних публикација

M22 – Рад у истакнутом међународном часопису

1. Bošković Dragana, Vuković Slavica, Lazić Sanja, Baser Nuray, Kavran Mihaela, Novaković Dragana, Šušnjar Aleksandra, Ećimović Jelena, Stožinić Milica, Šunjka Dragana (2024): Biopesticide formulation based on essential oils in Drosophila suzukii management as a future of pest control. Plant Protection Science, DOI: 10.17221/11/2024-PPS

M24- Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком

1. Lončarević Ivana, Stožinić Milica, Pajin Biljana, Nikolić Ivana, Petrović Jovana, Šojić Branislav, Zarić Danica (2023): BLUEBERRY JUICE ENCAPSULATED ON MALTODEXTRIN: THE IMPACT ON THE PROPERTIES OF WHITE CHOCOLATE. Food and Feed, Vol. 50, No. 2, 77-89, DOI:10.5937/ffr0-46552.

2. Terzić, M. D., Majkić, T. M., Zengin, G., Beara, I. N., Stožinić, M. V., Milošević, S. S., Radojković, M. M. (2022). Chemical composition and biopotential of mother juices of elderberry and mulberry enriched with guarana extract. Acta Periodica Technologica, (53), 262-271.

M53- Рад у научном часопису

1. Stožinić M., Lončarević I., Pajin B., Zarić D., Aleksić S., Škrbić J., (2023): OKSIDATIVNA STABILNOST PARCIJALNO HIDROGENOVANE MASTI I MASTI BEZ TRANS MASNIIH KISELINA NAMENJENIH PROIZVODNJI KREM PROIZVODA. Journal of edible oil industry. Vol. 54, No. 1, 83-92.

M63 – Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

1. Lončarević Ivana, Pajin Biljana, Aleksić Suzana, Stožinić Milica, Jerinić Mia, Zarić Danica, Romanić Ranko (2023): UTICAJ MASTI BEZ TRANS-MASNIH KISELINA NA FIZIČKE KARAKTERISTIKE I OKSIDATIVNU STABILNOST MAZIVOG KREM PROIZVODA.- 64. Savetovanje industrije ulja 'Proizvodnja i Prerada Uljarica', 25-30 June, Herceg Novi, Montenegro, 110.

2. Lončarević Ivana, Stožinić Milica, Pajin Biljana, Stojanović Zorica, Aleksić Suzana, Zarić Danica, Škrbić Jelena, Ćurković Maja (2024): Uticaj vrste namenskih masti na oksidativnu stabilnost keksa tokom skladištenja. - 65. Savetovanje industrije ulja 'Proizvodnja i Prerada Uljarica', 23-28 June, Herceg Novi, Montenegro, 216-224.

M34 – Саопштење са скупа међународног значаја штампано у изводу

1. Popović T., Stožinić M., Lončarević I., Pajin B., Zarić D., Nikolić I., Petrović J. (2024); Comparative analysis of milling technologies in dark and milk cocoa topping production for ice cream. ICOSTEE 2024 - International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy, 31. May, Szeged, Hungary, 81.

2. Stožinić M., Lončarević I., Pajin B., Petrović J., Zarić D., Nikolić I., Maravić N. (2023): THE IMPACT OF SOY CONCENTRATE AND ISOLATE ON THE CHEMICAL COMPOSITION OF DARK CHOCOLATE-VIII International Scientific-Professional Symposium "Environmental resources, sustainable development, and food production - OPORPH 2023", 9-10 November, Tuzla, Bosnia and Herzegovina, 59.

3. Lončarević I., Pajin B., Stožinić M., Petrović J., Zarić D., Nikolić I., Maravić N., (2023): THE IMPACT OF PROTEINS OF DIFFERENT ORIGIN ON THE VISCOSITY AND PARTICLE SIZE DISTRIBUTION OF DARK CHOCOLATE. -14th International Scientific and Professional Conference 'WITH FOOD TO HEALTH', 14-15 September, Osijek, Croatia, 110.

4. Vujanović M., Zengin G., Beara I., Tomović V., Stožinić M., Milošević S., Radojković M.: Implementation of technological processes for processing fruits in order to obtain new products for increased market needs. VII International Scientific-Professional Symposium »Environmental Resources, Sustainable Development and Food Production« OPORPH, 12. november 2021., Tuzla, Bosnia and Herzegovina, Book of abstracts pp. 12-12, ISSN 2566- 3364.

5. Terzić M., Stožinić M., Miljić U., Radojković M., Majkić T., Beara I., Đurović S.: International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference, on-line conference, 25-26. november 2021., Novi Sad, Serbia, Book of abstracts pp. 111-112.

Остало (опционо)

Анализа рада кандидата

Кандидаткиња Милица Стожинић, истраживач-приправник, дипломирала је на Технолошком факултету у Новом Саду на студијском програму Фармацеутско инжењерство 2021. године, са просечном оценом 8,80. Мастер академске студије завршила је 2022. године на програму Инжењерство угљенохидратне хране, са просечном оценом 9,80. Исте године уписала је Докторске академске студије на Технолошком факултету, на програму Прехрамбено инжењерство, и успешно је положила све испите предвиђене програмом, са просечном оценом 10,00.

Одлуком Сената Универзитета у Новом Саду од 18.07.2024. прихваћена је тема њене докторске дисертације под насловом „Протеини анималног порекла као замене за масти и додатни извори протеина у какао крем производима“, а рад ће бити израђен под менторством доц. др Иване Лончаревић. Милица је запослена на Технолошком факултету у Новом Саду од 2023. године као истраживач-приправник.

До сада је Милица Стожинић у оквиру научноистраживачке групе на факултету била усмерена на формулацију функционалних кондиторских производа, као што су чоколада, кремове и кекси. Њено истраживање такође обухвата физичко-хемијску карактеризацију ових производа и испитивање њихове примене у прехранбеној индустрији.

Миличина библиографија обухвата 11 научних публикација, међу којима су: 1 рад у часопису категорије M22, 2 рада у часописима категорије M24, 1 рад у часопису категорије M53, 1 рад у категорији M63 и 5 саопштења категорије M34. Од укупног броја публикација, Милица је први аутор на 1 раду у категорији M53 и на 1 саопштењу у категорији M34..

Од почетка школске 2023/2024. године, Милица Стожинић је ангажована као сарадник у настави на предмету Технологија чоколаде и какао производа. У оквиру овог ангажмана, учествовала је у припреми и спровођењу експеримената, као и у обради резултата завршних и мастер радова. Њен допринос наставном процесу огледа се и кроз учешће у дежурствима на пријемном испиту, као и у организацији и реализацији колоквијума на различитим предметима на Технолошком факултету Нови Сад.

Анализом њеног рада утврђено је да је, као истраживач-приправник, показала изузетно залагање, иницијативу и самосталност у научноистраживачком раду, уз велик ентузијазам у промоцији резултата свог истраживања.

Мишљење о испуњености услова и предлог за избор у звање кандидата – истраживач сарадник

На основу прегледа рада кандидаткиње Милице Стожинић и достављене документације за покретање поступка избора у звање истраживач-сарадник, Комисија утврђује да је кандидаткиња уписана на Докторске академске студије на Технолошком факултету у Новом Саду, са одобреном темом докторске дисертације од стране Сената Универзитета у Новом Саду (18.07.2024). Кандидаткиња је завршила претходне студије са просеком већим од осам, активно се бави научним истраживањем, те је објавила најмање један рецензирани научни рад (Stožinić M., Lončarević I., Pajin B., Zarić D., Aleksić S., Škrbić J., (2023): OKSIDATIVNA STABILNOST PARCIJALNO HIDROГЕНИСАНЕ МАСТИ I МАСТИ БЕZ TRANS МАСНИH KISELINA NAMENJENIH PROIZVODNJI KREM PROIZVODA. Journal of edible oil industry. Vol. 54, No. 1, 83-92). Такође, није раније бирања у звање истраживач-сарадника.

Комисија, на основу свих ових чињеница, сматра да кандидаткиња испуњава све услове прописане Правилником о начину и поступку избора у звање истраживача на Технолошком факултету у Новом Саду и са задовољством предлаже Наставно-научном већу да Милица Стожинић буде изабрана у звање истраживач-сарадник.

Потписи чланова комисије

---

Проф. др Биљана Пајин,  
председник

---

Доц. др Ивана Лончаревић.  
члан

---

Виши научни сарадник,  
др Јелена Томић, члан